

# 【 Menu Saison 季節のメニュー 】

¥18,000

## 最初の一皿/Entrée

ほんのりと温めた鴨もも肉のコンフィ クルミオイルを合わせたサラダ  
*Duck legs "confit", walnuts oil, fresh herbs salad*

## 前菜/Appetizer

帆立貝を包むラビオリ仕立て 風味豊かなクリームソース  
*Sea scallop ravioli, white wine flavor cream sauce*

## 魚料理 Fish course

平目のロティ ジャがいもとオニオンのグラッセ トリュフの香り  
*Roasted turbot, braised chicory, cream sauce*

## メイン料理 Main course

和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース  
*Japanese "WAGYU" beef fillet steak, truffe sauce*

## デザート Dessert

デザートをメニューよりお選びください  
*Dessert*

ミニャルディーズ  
*Mignardise*

コーヒー、紅茶またはハーブティー  
*Coffee, Tea or Herbal tea*

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。  
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions